

NOTRE MENU / CARTE DU MOMENT

MENU COMPLET 42 EUROS

ENTREES 12 EUROS

La salade Caesar comme je la faisais à l'hôtel de Crillon, gros croûtons au beurre demi-sel

Oeuf cocotte bio, sauce crémeuse aux morilles, épinards fondants, tomates confites et pain toasté

Pieds de cochons désossés puis panés, poireaux grillés en vinaigrette et sauce gribiche

Foie gras de canard mi-cuit maison, compotée d'oignons cuite au chaudron (+ 6 euros)

PLATS 24 EUROS

Poisson du moment rôti au lard de porc noir, artichauts marinés puis grillés, mousse de roquette

Nos calamars façon carbonara, risotto de pâtes, parmesan affiné 30 mois et émulsion de lard fumé

Foie de veau Français servi épais et déglacé au vinaigre, purée fine de cèleri rave et jus corsé

Emincé de magret de canard au beurre rouge, frites à la graisse d'oie et salade d'ici (+ 4 euros)

DESSERTS 9 EUROS

(Merci de les commander en début de repas)

Les profiteroles du Petit Gourmand, sauce au chocolat Equateur et mascarpone à la vanille

Fraîcheur de fruits de saison, glace légère infusée à la menthe et amandes torréfiées

Le flan au caramel de Josette, compotée de fruits rouges à l'armagnac et crème montée

L'assortiment de fromages affinés du moment, confiture de griottes

Merci de nous communiquer vos allergies et/ou intolérances avant la prise de commande,
toutefois un tableau des allergènes est disponible sur simple demande.

Selon votre régime alimentaire (végétarien, végétal,...) des alternatives vous seront proposées en fonction de vos goûts

PRIX NETS AFFICHES EN EUROS

SERVICE COMPRIS – CHEQUES ET TITRE RESTAURANTS NON ACCEPTES